

Eringer-Kalbsgeschnetzeltes



Kalbsgeschnetzeltes mit Ingwer und Limette

Für 4 Personen:

600 g	Geschnetzeltes Eringer Kalb
2 cm	Ingwer
2 Stk	Knoblauchzehen
4 Stk	Kardamomkapseln
1 Bund	Frühlingszwiebeln
30 g	Butter
3 EL	Sonnenblumenöl
200 g	saurer Halbrahm
Je 1 TL	Salz, Pfeffer
1-2 TL	Limettensaft
1 Zweig	Basilikum

Zubereitung

- Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kalbsgeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen, portionsweise 2-3 Minuten scharf anbraten und beiseite stellen.
- Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein schneiden. Butter in der Bratpfanne erhitzen und alles bei kleiner Hitze 6-7 Minuten anschwitzen.
- Kardamon zerstoßen und mit Sauerrahm darunter mischen.
- Fleisch inkl. Fleischsaft in die Bratpfanne geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und Limettensaft dazu geben, bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
- Basilikum fein schneiden und darunter heben.

Dazu passt Basmati- oder Langkornreis.

Kalbsgeschnetzeltes mit Speck und Salbei

Für 4 Personen:

600 g	Geschnetzeltes Eringer Kalb
	Bratbutter
	Salz, Pfeffer
50 g	Speckwürfelchen
10-12	Salbeiblättchen, in Streifen geschnitten
3 Stk	Knoblauchzehen gehackt
2 dl	Fleischbouillon
2 dl	Weisswein
	Salbei zum Garnieren

Zubereitung

- Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kalbsgeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen, portionsweise 2-3 Minuten scharf anbraten und beiseite stellen.
- Salbei in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Mit den Speckwürfelchen zusammen in der Bratpfanne bei kleiner Hitze 5-6 Minuten anschwitzen.
- Mit Weisswein ablöschen und Fleischbouillon dazu gießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Fleisch inkl. Fleischsaft in die Bratpfanne geben und bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen Kartoffelstock, Polenta, Nudeln oder Reis und Saisongemüse.

